FRIGIDAIRE

Todo sobre el

Uso y Cuidado

de su Horno de Microondas



TABLA DE CONTENIDO

316902416 (Abril 2010)

INTRODUCCIÓN

Si tiene preguntas llame al:

1-800-944-9044

(Estados Unidos)

1-800-265-8352

(Canadá)

Adjunte el recibo de venta junto a este manual para referencia futura.

¡Felicitaciones por su compra de un nuevo horno microondas! En Electrolux Home Products, nos sentimos muy orgullosos de nuestro producto y estamos 100% comprometidos a proveerle con nuestro mejor servicio. Su satisfacción es nuestra prioridad número uno.

Sabemos que usted disfrutará de su nuevo horno microondas y le agradecemos por escoger nuestro producto. Esperamos nos considere para compras futuras.

LEA Y GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES CUIDADOSAMENTE

Este manual de uso y cuidado provee instrucciones de operación y funcionamiento específicas para su modelo de microondas. Utilice su horno microondas únicamente como indicado en este manual. No se pretende que estas instrucciones cubran todas las situaciones y condiciones posibles que pueden ocurrir. Se debe aplicar sentido común y precaución al momento de instalar, operar y dar mantenimiento a cualquier electrodoméstico.

Registre su modelo y números de serie más abajo para referencia futura.

Número de modelo: ____

Número de serie: ____

Fecha de compra: ____

¿NECESITA AYUDA?

Visite el sitio de Frigidaire en Internet en: http://www.frigidaire.com

Antes de que requiera llamar por servicio, hay algunas cosas que usted puede hacer para ayudarnos a servirle mejor

Lea este manual.

El mismo contiene instrucciones para ayudarle a utilizar y dar mantenimiento a su horno microondas de la manera apropiada.

Si usted ha recibido un horno microondas dañado... contáctese con el distribuidor (o fabricante) del cual adquirió su horno microondas.

Ahorre tiempo y dinero.

Revise la sección que lleva por título “Verificación de llamada de servicio”. La misma le ayudará a resolver problemas comunes que pueden ocurrir. Si en realidad necesita servicio de mantenimiento, usted puede estar tranquilo con el conocimiento de que sólo tiene que efectuar una llamada para obtener ayuda. Una lista de números telefónicos de servicio al consumidor gratuitos se incluye al reverso de este manual. También puede llamar al departamento de Servicios al Cliente de Frigidaire al 1-800-944-9044, 24 horas al día, siete días a la semana.

INSTRUCCIONES IMPORTANTES SOBRE SEGURIDAD

Para propósitos de seguridad se debe seguir la información de este manual para minimizar el riesgo de incendio, explosión o para prevenir daños a la propiedad, lesiones personales o muerte.

PRECAUCIONES PARA EVITAR LA POSIBLE EXPOSICIÓN A ENERGÍA DE MICROONDAS EXCESIVA

(a) No intente operar este horno con la puerta abierta ya que el funcionamiento con la puerta abierta puede dar lugar a exposición dañina a la energía del microondas. Es importante no anular o alterar los interbloqueos de seguridad.

(b) No coloque ningún objeto entre la cara delantera del horno y la puerta ni permita la acumulación de suciedad o residuos de limpiador en las superficies de sellado.

(c) No opere el horno si está dañado. Es particularmente importante que la puerta del horno cierre adecuadamente y que no exista ningún daño en: (1) puerta (encorvada), (2) bisagras y pestillos (rotos o flojos), (3) sellos de puerta y superficies de sellado.

(d) El horno no debe ser ajustado ni reparado por ninguna persona salvo por personal de servicio debidamente calificado .

Definiciones

⚠ Este es el símbolo de alerta de seguridad. Se utiliza para alertarle que existen peligros potenciales de lesiones personales. Obedezca todos los mensajes de seguridad acompañados por este símbolo para evitar posibles lesiones o incluso la muerte.



ADVERTENCIA

ADVERTENCIA indica una situación potencialmente peligrosa la cual, si no se evita, podría resultar en lesiones serias o incluso la muerte.



PRECAUCIÓN

PRECAUCIÓN indica una situación potencialmente peligrosa la cual, si no se evita, puede resultar en lesiones menores o moderadas.

LEA TODA LA INFORMACIÓN ANTES DE UTILIZAR



ADVERTENCIA

Para disminuir el riesgo de incendio, quemaduras, descarga eléctrica, lesiones a personas o exposición a energía de microondas excesiva al momento de utilizar su electrodoméstico, tome las siguientes **precauciones** básicas, **incluyendo las secciones siguientes.**

- Lea todas las instrucciones antes de usar el electrodoméstico.
- Lea y siga las **"PRECAUCIONES PARA EVITAR LA POSIBLE EXPOSICIÓN A ENERGÍA DE MICROONDAS EXCESIVA"** en la página 2.
- Este aparato debe estar conectado a tierra. Conectar únicamente a un tomacorriente conectado a tierra apropiadamente. Ver **"INSTRUCCIONES DE CONEXIÓN A TIERRA"** en la página 4.
- Instale o coloque este electrodoméstico sólo de acuerdo con las instrucciones de instalación provistas.
- Algunos productos tales como huevos con cáscara y recipientes sellados — por ejemplo, recipientes de vidrio cerrados — pueden explotar y no deben calentarse en este horno microondas.
- Utilice este electrodoméstico sólo para el uso previsto que se describe en este manual. No use vapores o químicos corrosivos en este electrodoméstico. Este tipo de horno microondas está diseñado específicamente para calentar, cocinar o descongelar alimentos. No está diseñado para uso industrial o de laboratorios.
- Como con cualquier electrodoméstico, es necesaria una estricta supervisión al momento de ser operado por menores de edad.
- No opere este electrodoméstico si tiene un cordón, cable o enchufe dañado. si el electrodoméstico no está funcionando adecuadamente, o si ha sido dañado o dejado caer.
- Este electrodoméstico únicamente debe ser provisto de servicio de mantenimiento por personal de servicio calificado. Comuníquese con el Centro de servicio autorizado de Electrolux más cercano para su análisis técnico, reparación o ajuste.
- No cubra ni bloquee ningún orificio del electrodoméstico.
- No almacene ni utilice este electrodoméstico al aire libre. No utilice este producto cerca del agua — por ejemplo, cerca del fregadero de la cocina, en un sótano húmedo o cerca de una piscina o lugares similares.
- No debe sumergir el cable o el enchufe en agua.
- Mantenga alejado el cable de superficies calientes.
- No permita que el cable cuelgue del borde de la mesa o estante donde se encuentre ubicado.
- Vea las instrucciones de limpieza de la superficie de la puerta en la página 23.
- Para reducir el riesgo de incendio en la cavidad del horno microondas:
  - No cocine en exceso los alimentos. Supervise cuidadosamente el electrodoméstico al colocar papel, plástico u otros materiales combustibles en el interior del horno microondas para facilitar la cocción.
  - Retire los alambres de amarre de las bolsas plásticas o papel antes de colocar la bolsa en el horno microondas.
  - **Si los materiales en el interior del horno microondas se encienden, mantenga cerrada la puerta del horno microondas, apague el horno microondas y desconecte el cable de suministro de energía o corte la energía desde el panel de fusibles o disyuntor.**
  - No utilice la cavidad para propósitos de almacenamiento. No deje productos de papel, utensilios de cocina o alimentos en la cavidad del horno microondas cuando no está en uso.
- Líquidos, tales como agua, café o té, son propensos a sobrecalentarse más allá del punto de ebullición sin aparentar que lo están. No siempre será visible un burbujeo o ebullición al retirar el recipiente del horno microondas. **ESTO PUEDE DAR COMO RESULTADO QUE LÍQUIDOS MUY CALIENTES EBULLAN REPENTINAMENTE AL INSERTAR UNA CUCHARA U OTRO UTENSILIO DENTRO DEL LÍQUIDO.**

Para reducir el riesgo de lesiones personales:
  - No sobrecalentar el líquido.
  - Revolver el líquido antes y durante el proceso de calentamiento.
  - No utilizar recipientes de lados rectos con cuellos angostos. Utilizar recipientes de boca ancha.
  - Después de calentar, deje reposar el recipiente dentro del horno microondas por lo menos 20 segundos antes de removerlo.
  - Tener cuidado extremo al momento de introducir una cuchara u otro utensilio dentro del recipiente.

- Limpiar los orificios de ventilación y filtros de grasa frecuentemente. No se debe permitir la acumulación de grasa en los orificios de ventilación, rejilla de ventilación o filtros de grasa.
- Tener cuidado al limpiar los filtros de grasa y la rejilla de ventilación. Agentes de limpieza corrosivos, tales como limpiadores de hornos con base de solución cáustica, pueden dañar la rejilla de ventilación y los filtros de grasa.
- Al flambear alimentos bajo la campana extractora, encender el ventilador.
- Este electrodoméstico está diseñado para su uso sobre equipo de cocina eléctrico o de gas, de 91,44 cm. (36 pulg.) de ancho o más pequeño.

GUARDAR ESTAS INSTRUCCIONES

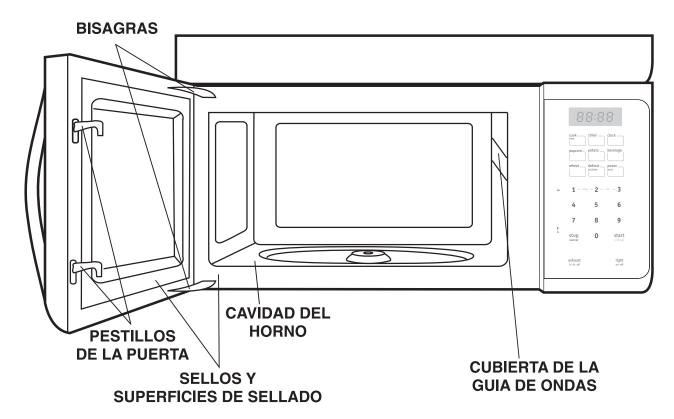
INSTRUCCIONES IMPORTANTES SOBRE SEGURIDAD

DESEMPAQUE Y EXÁMEN DE SU HORNO MICROONDAS

Abra la parte inferior de la caja, doble hacia atrás las tapas de la caja e incline el horno microondas apoyándolo sobre un cojín amortiguador de espuma plástica. Levante la caja sacándola hacia arriba fuera del horno microondas y retire todos los materiales de embalaje, instrucciones de instalación, plantilla de pared, plantilla superior, filtro de carbón, bandeja giratoria, apoyo de la bandeja giratoria. GUARDE LA CAJA DEBIDO A QUE LE PUEDE FACILITAR LA INSTALACIÓN.

- Quite la etiqueta autoadhesiva del dorso de la puerta, si es que la hay.
- NO RETIRE LA CUBIERTA DE LA GUÍA DE ONDAS, Revise que estén incluidas las instrucciones de instalación, plantilla de pared, plantilla superior y filtros de carbón, los cuales se usan cuando se opta por la recirculación (accent). Lea las envolturas y GUARDE el Manual de uso y cuidado.

Revise el horno microondas en caso de que exista algún daño, tal como puerta desalineada o torcida, sellos y superficies de sellado de puerta dañados, bisagras y pestillos de puerta rotos o flojos y abolladuras dentro de la cavidad o en la puerta. De existir cualquier daño, no opere el horno microondas y comuníquese con su distribuidor o PROVEEDOR DE SERVICIO AUTORIZADO DE ELECTROLUX. Para obtener más detalles lea las instrucciones de instalación.



INSTRUCCIONES DE CONEXIÓN A TIERRA

Este electrodoméstico debe conectarse a tierra. Este horno microondas está equipado con un cable o cordón provisto de un alambre y enchufe de conexión a tierra. Éste debe enchufarse a un tomacorriente de pared el cual debe estar instalado y conectado a tierra adecuadamente de acuerdo con el Código Eléctrico Nacional (NEC, por sus siglas en inglés) y los códigos y regulaciones locales. En el caso de cortocircuito eléctrico, la conexión a tierra reduce el riesgo de descarga eléctrica proporcionando un alambre de escape para la corriente eléctrica.



ADVERTENCIA

El uso inadecuado del enchufe con conexión a tierra puede resultar en riesgo de descarga eléctrica.

Requerimientos eléctricos

Revise las instrucciones de instalación para la ubicación correcta de la fuente de energía.

Los requerimientos eléctricos son: fuente de energía eléctrica protegida de 120 Voltios, 60 Hz, AC (corriente alterna) únicamente de 15 Amperios o más. Se recomienda suministrar un circuito separado para servir a su horno microondas únicamente.

El horno microondas está equipado con un enchufe de conexión a tierra de 3 patas. Este enchufe debe conectarse a un tomacorriente de pared que esté instalado y conectado a tierra adecuadamente. NO CORTE O RETIRE LA CLAVIJA DE CONEXIÓN A TIERRA DEL ENCHUFE BAJO NINGUNA CIRCUNSTANCIA. NO USE UN CORDÓN DE EXTENSIÓN.

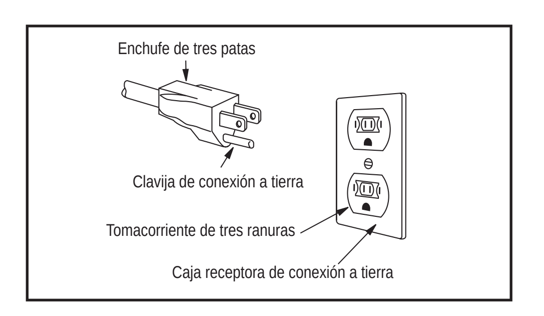
Si el cable de alimentación es demasiado corto, deje que un electricista o técnico calificado instale un tomacorriente cerca del aparato.

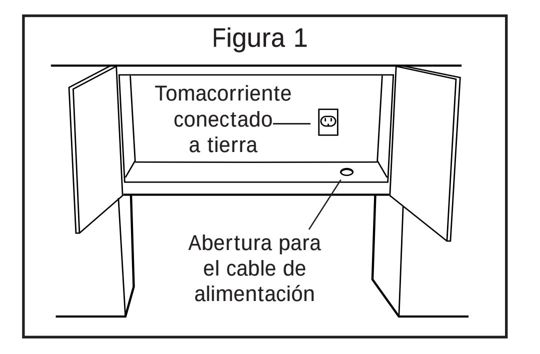
El cable de alimentación y el enchufe deben conectarse a un tomacorriente conectado a tierra en circuito independiente de 120 voltios AC, 60 Hz, 15 amperios o más. El tomacorriente debe estar ubicado dentro del gabinete directamente encima de la ubicación del horno microondas como se muestra en la Figura 1.



NOTAS

1. En caso de tener alguna pregunta acerca de las instrucciones de conexión a tierra, o las instrucciones eléctricas, consulte con un electricista calificado o persona de servicio.
2. Ni Electrolux ni el distribuidor pueden aceptar ninguna responsabilidad por daño del horno microondas o lesiones personales que resulten del incumplimiento de los procedimientos de conexión eléctrica correctos.





Declaración de Interferencia en la Frecuencia de Radio por la Comisión Federal de Comunicaciones (Solamente en EE.UU.)

Este equipo genera y utiliza una energía de frecuencia ISM y si no es instalado y utilizado correctamente, siguiendo estrictamente las instrucciones del fabricante, podría ocasionar interferencia en la recepción de radio y de televisión. Ha sido probado y se encontró que cumple con los límites establecidos para un equipo ISM de acuerdo a la parte 18 de las leyes de la FCC, las cuales están diseñadas para otorgar protección contra dicha interferencia en una instalación doméstica.

Sin embargo, no está garantizado que no se presente interferencia en una instalación en particular. Si este equipo ocasiona interferencia en la recepción de radio o de televisión, lo que se puede determinar apagando y encendiendo el equipo, el usuario está obligado a corregir dicha interferencia llevando a cabo una o mas de las siguientes operaciones:

- Cambie de orientación la antena receptora de radio o de la televisión.
- Reubique el horno de microondas con respecto al receptor.
- Mueva el horno de microondas lejos del receptor.
- Conecte el horno de microondas a una toma de corriente diferente de tal modo que el horno y el receptor se encuentren en diferentes circuitos.

El **fabricante** no se hace responsable por la interferencia de radio y de televisión ocasionada por realizar **modificaciones no autorizadas** en el horno de microondas. Es responsabilidad del usuario corregir dicha interferencia.

INSTRUCCIONES IMPORTANTES SOBRE SEGURIDAD

ACERCA DE SU HORNO MICROONDAS

Este Manual de uso y cuidado es de mucho valor: lea cuidadosamente y guárdelo siempre para referencia.

Un buen libro de recetas de cocina para hornos microondas es muy útil. Consulte el mismo para obtener los principios, técnicas, consejos y recetas.

NUNCA utilice el horno microondas sin la bandeja giratoria y soporte, ni voltee la bandeja giratoria con el fin de colocar un plato grande en el horno microondas. La bandeja giratoria girará tanto en sentido horario como en sentido anti-horario. Vea la página 23 para una lista completa de instrucciones.

SIEMPRE mantenga alimentos en el horno microondas mientras está encendido para que absorban la energía de las microondas.

Al utilizar el horno microondas a niveles de potencia inferiores al 100%, usted puede escuchar al magnetrón encendiéndose y apagándose. Es normal que el exterior del horno microondas permanezca caliente al tacto cuando se cocina o recalienta alimentos.

La condensación es parte normal de la cocción con microondas. La humedad y el vaho de los alimentos en el área donde se encuentra el horno microondas influenciarán la cantidad de humedad que se condensa en el horno microondas. Generalmente, los alimentos cubiertos no ocasionarán mucha condensación en comparación con los alimentos descubiertos. No se deben bloquear los orificios de ventilación.

El horno microondas está diseñado para la preparación de alimentos únicamente. No se debe usar para secar ropa o periódicos.

Su horno microondas tiene capacidad de 1000 W de potencia nominal utilizando el procedimiento de prueba según la Comisión Electrotécnica Internacional (IEC). Al utilizar recetas o las instrucciones indicadas en el paquete, verifique los alimentos uno o dos minutos antes del tiempo mínimo y prolongue el tiempo de ser necesario.

INFORMACIÓN SOBRE LA COCCIÓN CON HORNOS MICROONDAS

- Arregle los alimentos cuidadosamente. Coloque las áreas más gruesas hacia la parte exterior del plato.
- Vigile el tiempo de cocción. Cocine durante el período más corto del tiempo indicado y prolongue el tiempo si es necesario. Los alimentos cocinados en exceso pueden quemarse o encenderse.
- Cubra los alimentos mientras se cocinan. Consulte la receta o el libro de cocina para obtener sugerencias sobre los artículos apropiados como: toallas de papel, papel encerado, envolturas plásticas para microondas o tapas. Las cubiertas previenen las salpicaduras y ayudan a la cocción uniforme de los alimentos.
- Cubra con pedazos pequeños de papel aluminio las áreas delgadas de carne o pollo para evitar su cocción excesiva antes que las áreas gruesas se cocinen completamente.
- Revuelva los alimentos de afuera hacia el centro del plato una o dos veces durante la cocción, de ser posible.
- Voltee los alimentos una vez durante la cocción con microondas para acelerar la cocción de alimentos tales como pollo y hamburguesas. Pedazos muy grandes como trozos de carne para asar deben voltearse por lo menos una vez.
- Redisponga alimentos tales como albóndigas a la mitad de la cocción, de arriba hacia abajo y del centro hacia afuera del plato.
- Aumente el tiempo de reposo. Retire los alimentos del horno microondas y revuelva, de ser posible. Cúbralos durante el tiempo de reposo, permitiendo que los alimentos terminen de cocinarse sin cocción excesiva.
- Verifique que se ha completado la cocción. Busque los signos que indican que se han alcanzado las temperaturas de cocción.

Señales que pueden indicar que la cocción se ha completado son:

- El alimento produce vapor por todos lados, no sólo en el borde.
- La parte central inferior del plato está muy caliente al tacto.
- Las articulaciones del muslo del pollo se mueven fácilmente.
- La carne y el pollo no están rosados.
- El pescado está opaco y se desmenuza fácilmente con un tenedor.

SOBRE LOS ALIMENTOS

ALIMENTO	LO QUE DEBE HACER	LO QUE NO DEBE HACER
Huevos, salchichas, frutos secos, semillas, frutas y vegetales	• Perforar las yemas del huevo antes de cocinarlo para evitar una "explosión". • Hacer pequeños agujeros en la piel de las papas, manzanas, zapallos, hot dogs y salchichas para liberar el vapor.	• Cocinar huevos con cáscara. • Recalentar huevos enteros. • Tostar nueces o semillas con cáscara.
Palomitas de maíz	• Usar palomitas de maíz empacadas en una bolsa especial para cocinarlas en el microondas. • Escuchar mientras las palomitas revientan para saber si hay una demora de 1 o 2 segundos o use una almohadilla especial para **popcorn** (palomitas de maíz).	• Cocinar palomitas de maíz en bolsas de papel común o en tazones de vidrio. • Exceder el tiempo máximo que indica el paquete de las palomitas de maíz.
Alimentos para bebés	• Transferir los alimentos del bebé a un plato pequeño y calentarlos con cuidado, revolviendo con frecuencia. Verificar la temperatura antes de servir. • Colocar las tetinas en las botellas después de calentar y sacudir bien. Verificar la temperatura usted mismo antes de alimentar al bebé.	• Calentar botellas desechables. • Calentar las botellas con las tetinas puestas. • Calentar los alimentos del bebé en sus frascos originales.
General	• Cortar los alimentos horneados con relleno después de calentarlos para liberar el vapor y prevenir las quemaduras. • Revolver bien los líquidos antes y después de calentar para evitar "erupciones". • Usar un tazón hondo al cocinar líquidos o cereales para evitar que rebosen.	• Calentar o cocinar en frascos de vidrio cerrados o en recipientes herméticos. • La lata en el horno microondas con bacterias peligrosas podría no ser destruida. • Freir manteca. • Secar madera, calabazas, hierbas o papeles húmedos.

INFORMACIÓN ACERCA DE UTENSILIOS Y CUBIERTAS

No es necesario adquirir toda una gama de utensilios nuevos. Muchos utensilios ya existentes en la cocina pueden usarse con éxito en su nuevo horno microondas. Asegúrese de que el utensilio no toque las paredes interiores durante la cocción.

Use los siguientes utensilios para cocción y recalentado seguro con microondas:

- cerámica de cristal (Pyroceram®), como Corningware®.
- cristal resistente al calor (Pyrex®).
- plásticos para microondas.
- platos de papel
- cerámica y porcelana para microondas.
- platos fuertes (no exceda el tiempo de precalentado recomendado. Siga las instrucciones del fabricante).

Los siguientes artículos pueden utilizarse para recalentados rápidos (poco tiempo) de alimentos que tienen poca grasa o azúcar en ellos:

- madera, cestos de mimbre.

NO USAR:

- sartenes de metal y moldes para hornear
- platos con orillas de metal
- cristal no resistente al calor
- plásticos no aptos para microondas (ej. recipientes de margarina)
- productos de papel reciclado
- bolsas de papel
- bolsas para almacenar alimentos
- alambres de metal

Para comprobar si un plato es seguro para ser utilizado en el microondas, coloque el plato vacío en el horno microondas en ALTO (HIGH) durante 30 segundos. No se debe usar un plato que se caliente demasiado.

Las siguientes cubiertas son ideales:

- toallas de papel son buenas para cubrir alimentos, para recalentar y absorber la grasa mientras se cocina el tocino.
- papel encerado que puede ser usado para cocinar o recalentar.
- envolturas de plástico específicamente marcadas para su uso en hornos microondas pueden usarse para cocinar o recalentar. NO permita que el plástico toque el alimento. Ventile para que el vapor pueda escapar.
- tapas o cubiertas específicamente diseñadas para microondas son una buena opción porque el calor se mantiene en el alimento mejorando la cocción.
- bolsas para cocción en hornos microondas son buenas para carnes grandes o alimentos que necesiten suavizarse. NO USE alambres de metal. Recuerde abrir la bolsa para que el calor pueda escapar.

Cómo usar papel aluminio en su horno de microondas:

- porciones planas pequeñas de papel aluminio colocadas sobre el alimento con soltura, se pueden usar para cubrir áreas que se estén descongelando o cocinando muy rápido.
- el papel aluminio no puede estar a una distancia más cercana de 2,54 cm. (1 pulg.) de cualquier superficie del horno.

En caso de tener preguntas acerca de los utensilios o cubiertas, revise un buen libro de cocina con recetas para hornos microondas o siga las sugerencias de la receta.

ACCESORIOS Existen muchos accesorios de microondas disponibles en el mercado. Evalúe su compra cuidadosamente de modo que cumpla con sus necesidades. Un termómetro diseñado para su uso en hornos microondas le ayudará a determinar el término de cocción correcto y le asegurará que sus comidas han sido cocidas a temperaturas seguras. Electrolux no se hace responsable por cualquier daño al horno microondas generado por el uso de accesorios.

INFORMACIÓN ACERCA DE LOS NIÑOS Y EL MICROONDAS

Niños menores de 7 años deberán usar el horno microondas bajo estricta supervisión de un adulto a su lado. Niños entre los 7 y 12 años de edad pueden utilizar el horno microondas bajo la supervisión de un adulto siempre y cuando se encuentre en la misma habitación. Como con cualquier electrodoméstico, es necesaria la estricta supervisión de un adulto a al momento que el niño use el electrodoméstico.

Nunca se debe permitir a nadie, inclinarse o columpiarse en la puerta del horno.

Se les debe enseñar a los niños todas las precauciones de seguridad: uso de agarraderas, el retiro cuidadoso de cubiertas, poner atención especial a paquetes que tuesten alimentos, porque pueden estar extremadamente calientes.

No asumir que porque un niño ha dominado una habilidad de cocinar el/ella puede cocinar cualquier alimento.

Los niños necesitan aprender que el horno de microondas no es un juguete. Ver la página 20 para la característica de Bloqueo de seguridad.

INFORMACIÓN SOBRE SEGURIDAD

- Verifique los alimentos para comprobar si están cocinados de acuerdo a las temperaturas recomendadas por el Departamento de Agricultura de los Estados Unidos.

TEMPERATURA	ALIMENTOS
145˚F (63˚C)	- Para carne de vaca, cordero o ternera en filetes, chuletas o asados, pescado
160˚F (71˚C)	- Para carne de cerdo fresca, carne picada, mariscos, platos preparados con huevo, alimentos congelados y carne, cordero y ternera en filetes, chuletas o asados.
165˚F (74˚C)	- Para sobras, congelados listos para recalentar, charcutería y alimentos “frescos”, pollo o pavo enteros, pechugas de pollo o pavo y carne de ave picada utilizada en hamburguesas de pavo o pollo.



NOTA

No cocine el ave rellena entera. Cocine el relleno por separado a 165°F.

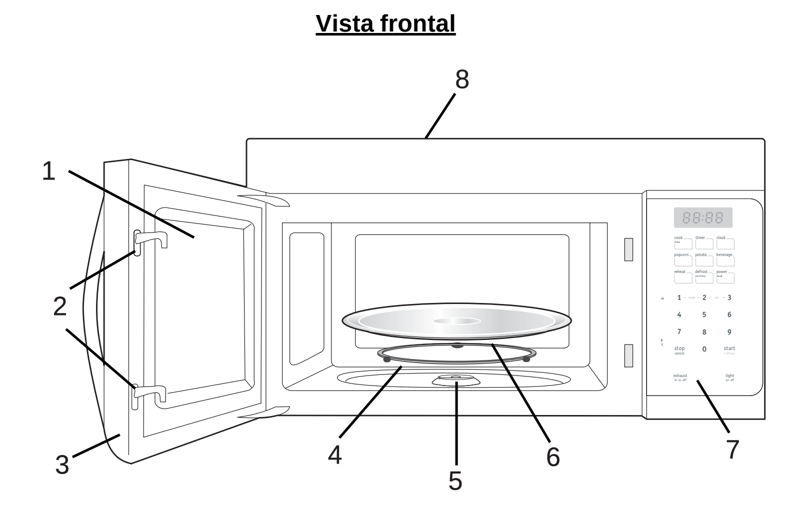
Para comprobar el término de cocción, inserte el termómetro para carnes en un área densa o gruesa alejada de la grasa y huesos. NUNCA deje el termómetro en el alimento mientras se cocina, a menos que esté aprobado para su uso en hornos microondas.

- Use SIEMPRE agarraderas para prevenir quemaduras cuando se sostengan utensilios que están en contacto con alimentos calientes. Se puede transmitir suficiente calor del alimento al utensilio para provocar quemaduras en la piel.
- Evite quemaduras por vapor, en el rostro y manos dirigiendo el vapor lejos de la cara y manos. Levante lentamente la orilla más lejana de la cubierta del recipiente o plato y abra cuidadosamente las bolsas de palomitas (de maíz) y de cocina, lejos de su rostro.
- Permanezca cerca del horno mientras esté en uso y verifique el progreso de la cocción frecuentemente, de manera que no exista oportunidad de cocinar en exceso el alimento.
- NUNCA use la cavidad del horno para almacenar libros de cocina u otros artículos.
- Seleccione, almacene y maneje los alimentos cuidadosamente para preservar su alta calidad y minimizar la propagación de bacterias alimentarias.
- Mantenga la cubierta de la guía de ondas limpia. Los restos de alimentos pueden ocasionar chispas y/o incendio.
- Tenga cuidado al retirar artículos del horno microondas de modo que el utensilio, sus ropas o accesorios no toquen los pestillos de la puerta de seguridad.
- Mantenga el papel de aluminio que se utiliza para cubrir los alimentos al menos a 1 pulgada de las paredes, techo y puerta.

NOMBRES DE LAS PIEZAS

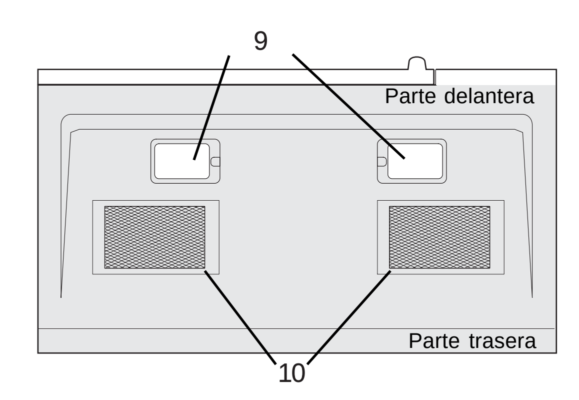
Características/funciones del microondas

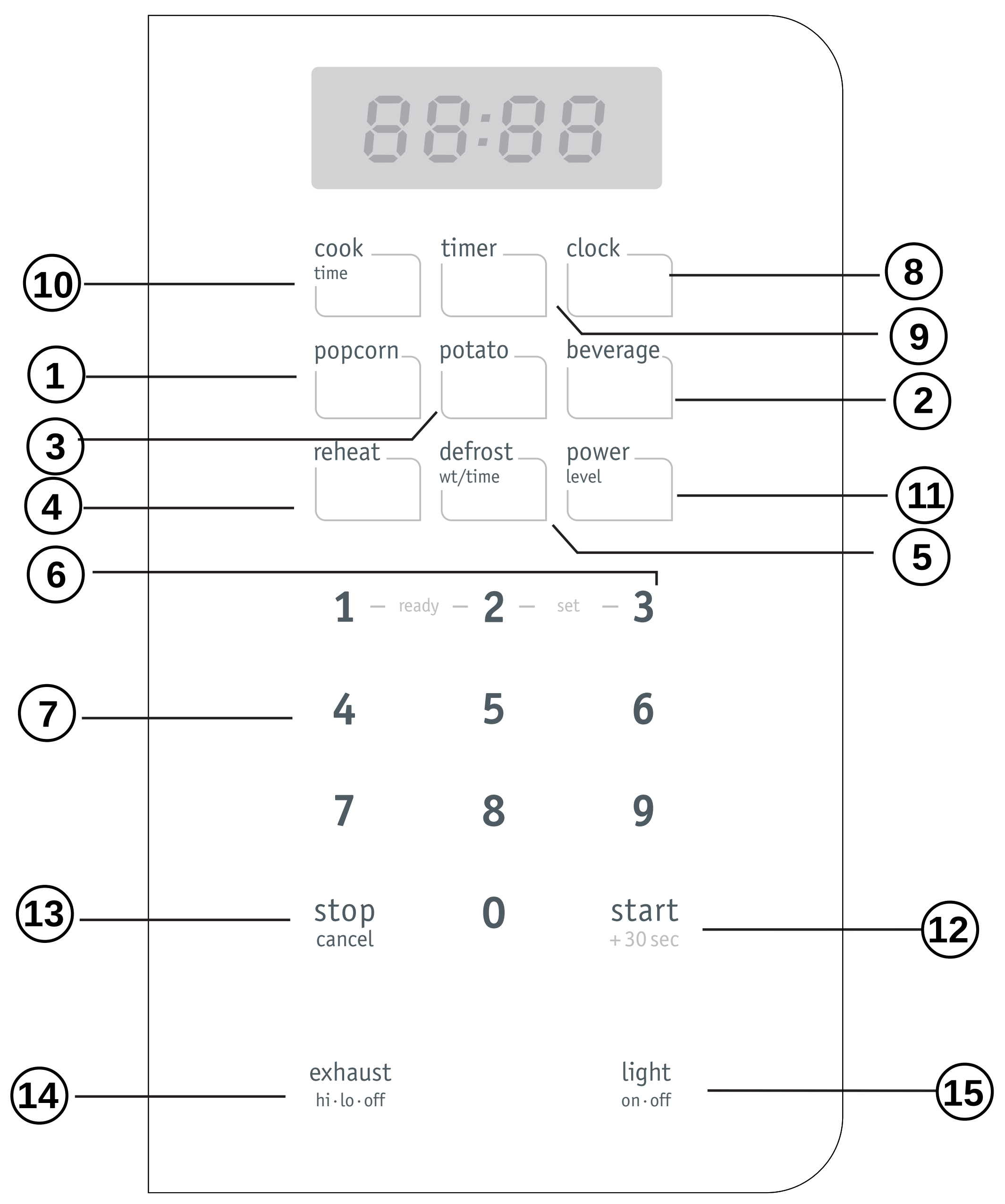
Vista frontal



1 Ventana
2 Sistema de cierre
3 Conjunto de la puerta
4 Anillo del conjunto del plato giratorio
5 Eje del plato giratorio
6 Plato circular de vidrio del plato giratorio
7 Panel de control
8 Orifi cios de ventilación (en la tapa)
9 Luces de la campana
10 Filtros de ventilación

Vista inferior





(1) **Popcorn (palomitas de maíz) (P17)**
(2) **Beverage (bebidas) (P17)**
(3) **Potato** (de 1 a 3 papas) **(P17)**
(4) **Reheat** (calentar/recalentar, 3 ajustes predefinidos diferentes) **(P15)**
(5) **Defrost** (descongelación por **tiempo o peso) (P13)**
(6) **EasySet** (3 teclas para ajustes predefinidos de cocción instantánea) **(P11)**
(7) **Teclas numéricas** (0 a 9)
(8) **Clock (reloj) (P10)**
(9) **Timer (temporizador) (P11)**
(10) **Cook Time (tiempo de cocción) (P12)**
(11) **Power level** (niveles de potencia: 10 opciones disponibles) **(P12)**
(12) **START/+30 sec (INICIAR/+30 sec) (P13)**
(13) **Stop/Cancel (Parar/Cancelar) (P13)**
(14) **Exhaust (High/Low/Off)** ~ Oprima esta tecla para encender o apagar el ventilador de extracción, o bien para ajustar su velocidad. **(P11)**
(15) **Surface Light** ~ Oprima esta tecla para encender (“On”) o apagar (“Off”) las luces de la campana. **(P11)**

Note:Para información detallada, por favor vaya a la lista de la página relativa anteriormente.

Más información sobre el horno microondas

⚠ PRECAUCIÓN

- Para evitar cualquier riesgo de lesiones personales o daños a la propiedad, no ponga en funcionamiento el horno microondas cuando esté vacío.
- Para evitar cualquier riesgo de lesiones personales o daños a la propiedad, no utilice dentro del horno microondas utensilios hechos de cerámica de gres, metálicos o con componentes metálicos, ni tampoco papel de aluminio.

Ajuste del reloj

Ejemplo: para ajustar el reloj al valor de hora 9:00

1. Oprima la tecla **Clock** una vez para AM, oprima dos veces para PM. — clock
2. Especifique la hora usando las teclas numéricas. — *9 0 0*
3. Vuelva a oprimir la tecla **Clock**. — clock

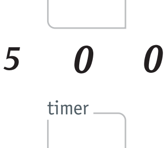
Guía de utensilios compatibles con el microondas

Use	No use
• **<u>Vidrio apto para hornos</u> (fabricado especialmente para soportar calor de alta intensidad):** platos de uso general, moldes para pan, moldes para pasteles o tortas, tazas de medición de líquido, cacerolas y boles/tazones que no tengan componentes metálicos. • **<u>Vajilla:</u>** boles/tazones, tazas, platos y bandejas sin componentes metálicos. • **<u>Plástico:</u>** si se trata de papel plástico de envolver, colóquelo de forma suelta sobre el recipiente y estírelo por los bordes. Para permitir que el exceso de vapor pueda escapar, doble ligeramente una esquina del papel plástico de envolver. El recipiente que se cubra con el papel plástico de envolver debe ser lo suficientemente hondo para que el papel no toque el alimento. En el caso de tiempos cortos de cocción, es posible usar platos, tazas o recipientes de plástico semirígido o bolsas plásticas para el congelador. Tenga cuidado con dichos materiales, ya que el plástico puede ablandarse debido al calor de la comida. • **<u>Papel:</u>** toallas de papel, papel de cera, servilletas de papel y platos de cartón sin componentes metálicos. Consulte la etiqueta de fabricación del producto para obtener las instrucciones especiales sobre el uso del producto en un horno microondas.	• **<u>Utensilios metálicos:</u>** el metal actúa como “escudo” contra la energía de microondas y evita la cocción uniforme de los alimentos. También debe evitarse el uso de pinchos para brochetas, termómetros o bandejas de papel de aluminio. Los utensilios metálicos pueden producir arcos eléctricos, lo cual puede dañar el horno microondas. • **<u>Componentes metálicos:</u>** boles/tazones, tazas, platos y bandejas con componentes metálicos. • **<u>Papel de aluminio:</u>** no se recomienda el uso de hojas grandes de papel de aluminio, ya que pueden impedir la cocción y producir dañinos arcos eléctricos. Utilice hojas pequeñas para proteger (por ejemplo) los muslos y alas de pollo. Deje un espacio mínimo de 1 pulgada (2,54 cm) entre el papel de aluminio y las paredes interiores y la puerta del horno. • **<u>Madera:</u>** los boles/tazones y tablas de madera se secarán y se partirán o agrietarán si se usan dentro del horno microondas. Las cestas de madera reaccionarán de la misma manera. • **<u>Utensilios con una cubierta/tapa firmemente cerrada:</u>** asegúrese de dejar una rendija por donde pueda escapar el vapor. En el caso de bolsas plásticas de verduras u otros alimentos, agujeréelas antes de la cocción. Las bolsas herméticamente cerradas pueden explotar. • **<u>Papel de estraza (marrón):</u>** evite el uso de bolsas hechas con este tipo de papel. Absorben el calor y pueden arder. • **<u>Utensilios de cocción defectuosos o astillados:</u>** cualquier utensilio defectuoso (agrietado o astillado) puede terminar quebrándose en el horno. • **<u>Tiras de cierre de alambre (metálico):</u>** retire dichos cierres de las bolsas plásticas o de papel. Pueden calentarse y causar un incendio.

Ajuste del temporizador

Ejemplo: para ajustar el temporizador al valor de 5 minutos

1. Oprima la tecla **Timer** una vez.
2. Use las teclas numéricas correspondientes para especificar el tiempo.
3. Oprima la tecla **TIMER** .



Cuando el temporizador llegue al final del tiempo programado, se escucharán señales sonoras de alerta que indican que la duración del temporizador ha terminado.

Exhaust High / Low / Off

El ventilador de extracción hace circular debajo del horno microondas el vapor y otros humos de la superficie de cocción de la cocina.

Para poner en funcionamiento el ventilador de extracción, oprima la tecla **Exhaust High/Low/Off** una vez para la velocidad más rápida. Vuelva a oprimir la tecla para seleccionar la velocidad baja y, si la oprime una tercera vez, se apagará el ventilador de extracción.

exhaust
hi · lo · off

Nota: Si la temperatura sube demasiado (se genera mucho calor) alrededor del horno microondas, el ventilador de extracción de la campana de ventilación se encenderá automáticamente en la velocidad BAJA (LOW), para enfriar el horno. El ventilador se apagará automáticamente cuando se enfríen las piezas internas. Cuando esto ocurra, no se puede apagar la ventilación.

Surface Light / On / Off

Oprima la tecla **Surface Light/On/Off** una vez para encender una de las luces del horno para alumbrar la superficie de cocción de la cocina. Oprima la tecla nuevamente para apagar la luz.

light
on · off

Bloqueo de los controles

Es posible bloquear el panel de control para evitar que el microondas se ponga en funcionamiento accidentalmente o que los niños lo utilicen.

La función de bloqueo de los controles es muy útil cuando se va a limpiar el panel de control. El bloqueo evita la programación accidental de funciones al pasar un paño sobre el panel de control para limpiarlo.

Ejemplo: para ACTIVAR (ON) el bloqueo de controles

Oprima y mantenga oprimida la tecla **STOP/CANCEL** durante más de 3 segundos. En la pantalla aparecerá la letra L y se escuchará una señal sonora.

stop
cancel
mantenga oprimida esta tecla durante 3 segundos

Ejemplo: para cambiar el bloqueo de controles de ACTIVO (ON) a APAGADO (OFF).

Oprima y mantenga oprimida la tecla **STOP/CANCEL** durante más de 3 segundos. En la pantalla desaparecerá la letra L y se escuchará una señal sonora.

stop
cancel
mantenga oprimida esta tecla durante 3 segundos

Uso de la función Ready Set (calentado rápido)

1 — ready — 2 — set — 3

Es posible realizar el calentamiento o la cocción rápida de alimentos al nivel de potencia de 100% durante 1, 2 o 3 minutos. Use las teclas numéricas 1, 2 o 3 para elegir el número de minutos de tiempo de cocción (esta opción sólo funciona con las teclas 1, 2 o 3).

Ejemplo: para calentar rápidamente un alimento durante 2 minutos al nivel de potencia de 100%

Oprima las teclas numéricas 1, 2 o 3 para seleccionar el número de minutos de tiempo de cocción.

2

Nota: la función **Ready Set** (calentamiento rápido) no se puede usar al mismo tiempo que la función **Defrost** (“Weight”, descongelación por peso).

COCCIÓN MANUAL

Función de calentamiento/ cocción al máximo de potencia

Ejemplo: para calentar/cocinar un alimento durante 5 minutos al nivel de potencia de 100%



1. Oprima la tecla de tiempo de cocción **(Cook Time).**
2. Use las teclas numéricas correspondientes para especificar el tiempo de cocción (hasta 99 minutos y 99 segundos).
3. Oprima la tecla **START**.

Cuando finalice la función de calentamiento/cocción, se escucharán señales sonoras y aparecerá en pantalla la palabra "Good".

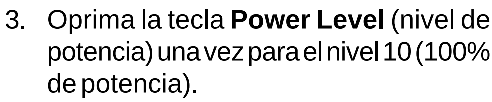
Cocción/calentamiento a niveles más bajos de potencia

El uso del nivel máximo de potencia de calentamiento/cocción no siempre da los mejores resultados en el caso de alimentos que requieren una cocción más lenta, como asados, alimentos horneados o flanes/natillas. El horno incluye otros nueve niveles de potencia elegibles.

Ejemplo: calentar/cocinar un alimento durante 4 minutos al nivel de potencia de 70%



1. Oprima la tecla de tiempo de cocción (**Cook Time).**
2. Use las teclas numéricas correspondientes para especificar el tiempo de cocción (hasta 99 minutos y 99 segundos).
3. Oprima la tecla **Power Level** (nivel de potencia) una vez para el nivel 10 (100% de potencia).





4. Use la tecla numérica correspondiente para cambiar el nivel de potencia al valor 7. En la pantalla aparecerá la palabra **PL7** (70 % de potencia).
5. Oprima la tecla **START**.



Cuando finalice la función de calentamiento/cocción, se escucharán señales sonoras y aparecerá en pantalla la palabra "Good".

Cocción en varias fases

Para obtener mejores resultados, algunas recetas de cocina para horno microondas especifican el uso de diferentes niveles de potencia o de tiempos de cocción. Es posible ajustar el horno microondas para que cambie automáticamente de valores de cocción de una fase a otra (2 fases máximo).

Ejemplo: para cocinar un alimento primero durante 3 minutos al nivel de potencia de 80% y luego al 50% durante 6 minutos y 30 segundos

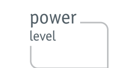
1. Oprima la tecla de tiempo de cocción (**Cook Time).**



2. Use las teclas numéricas correspondientes para especificar el tiempo de cocción de la primera fase (hasta 99 minutos y 99 segundos).



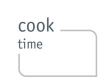
3. Oprima la tecla **Power Level** (nivel de potencia) una vez.



4. Use las teclas numéricas correspondientes para especificar el nivel de potencia de la primera fase. En la pantalla aparecerá la palabra **PL8** (80 % de potencia).



5. Oprima la tecla de tiempo de cocción (**Cook Time**) para la segunda fase.



6. Use las teclas numéricas correspondientes para especificar el tiempo de cocción de la segunda fase (hasta 99 minutos y 99 segundos).



7. Oprima la tecla **Power Level** (nivel de potencia) para la segunda fase.



8. Use la tecla numérica correspondiente para especificar el nivel de potencia de la segunda fase. En la pantalla aparecerá la palabra **PL5** (50 % de potencia).



9. Oprima la tecla **START**.

Cuando finalice la función de calentamiento/cocción, se escucharán señales sonoras y aparecerá en pantalla la palabra "Good".

Uso de la tecla Stop/cancel

Esta función permite detener o cancelar rápidamente el proceso de cocción .

Tocar la tecla **Stop/Cancel** a :

stop
cancel

1. Borrar si se ha introducido información equipocada
2. Cancelar temporizador
3. Oprima una vez para detener el horno durante la cocción. (volver a oprimar **START/+30 SEC.** para reanudar la cocción)
4. Reanudar la pantalla a la hora del día (reloj) una vez completado la cocción.
5. Para cancelar el programa durante la cocción, oprima dos veces

start
+30 sec

Uso de la tecla Start/+ 30 sec.

Esta función permite igrementar rápidamente o agregar 30 segundos.

Oprima la tecla **START/+30 sec.** a:

start
+30 sec

1. Empezar a cocinar programados
2. Empezar a cocinar de 30 segundos a nivel de potencia al 100% .
3. Cada vez que oprima esta tecla se añadirán 30 segundos al tiempo de cocción.

Ejemplo: añadir un minuto de tiempo de cocción al nivel predefinido de potencia de 100%

Oprima la tecla **START/ +30 sec** dos veces.

start
+30 sec

Ajuste de la descongelación por peso

Ejemplo: para descongelar un alimento de 1 lb (453,5 g) al nivel predefinido de potencia de 30% durante un tiempo determinado automáticamente

1. Oprima la tecla **Defrost** (descongelación) una vez. En la pantalla aparecerá el valor **0.0**.
2. Use las teclas numéricas correspondientes para especificar el peso del alimento (en libras) que desea descongelar (10 = 1 lb). Es posible especificar un peso de 0,1 a 6,0 lb (45 g a 2,7 kg).
3. Oprima la tecla **START.**

defrost
wt/time

1 0

start
+30 sec

Cuando finalice la función de descongelación, se escucharán señales sonoras y aparecerá en pantalla la palabra "Good".

Nota: es necesario especificar un valor de peso válido para que la función se ejecute. Los valores válidos pueden ser 0,1 a 6,0 lb (45 g a 2,7 kg).

Ajuste de la descongelación por tiempo

Ejemplo: para descongelar un alimento al nivel predefinido de potencia de 30% durante 5 minutos

1. Oprima la tecla **Defrost** (descongelación) dos veces. En la pantalla aparecerá el valor **0:00**.
2. Use las teclas numéricas correspondientes para especificar el tiempo de descongelación (hasta 99 minutos y 99 segundos).
3. Oprima la tecla **START**.

defrost
wt/time

5 0 0

start
+30 sec

Cuando finalice la función de calentamiento/cocción, se escucharán señales sonoras y aparecerá en pantalla la palabra "Good".

Nota: los niveles de potencia no se pueden modificar tanto en el caso de la función de descongelación por peso, como de descongelación por tiempo, ya que ello podría afectar al rendimiento de la descongelación.

Notas especiales sobre la descongelación

- Tras oprimir la tecla **START ,** en la pantalla aparecerá (de forma regresiva) el tiempo de descongelación restante. Se escuchará una señal sonora durante el ciclo de descongelación. Abra en ese momento la puerta del horno y gire los alimentos si es necesario o retire cualquier porción ya descongelada. Oprima la tecla **START** para reanudar el ciclo de descongelación.
- Cuando termine la cocción, se escucharán señales sonoras.

Sugerencias para la descongelación

- Cuando se usa la función **defrost weight** (descongelación por peso), el peso especificado debe corresponder siempre a libras (valores válidos de 0,1 lb a 6,0 lb, que equivalen a 45 gramos y 2,7 kg, respectivamente).
- Use las funciones **defrost weight** y **defrost time** conjuntamente solamente en el caso de alimentos crudos. Se obtienen mejores resultados cuando el alimento que se va a descongelar se ha sacado directamente de un congelador individual y ha estado a una temperatura mínima de 0°F (-17,7ºC). Si el alimento ha estado en un refrigerador-congelador que no mantiene una temperatura de congelación de 5° F (-15,0ºC) o inferior, siempre se debe programar un peso inferior de alimento o un tiempo inferior de cocción, a fin de evitar que el alimento se cocine.
- Si el alimento congelado se ha guardado fuera del congelador hasta 20 minutos, especifique un valor inferior de tiempo o peso.
- La forma del envase o empaquetado puede alterar el tiempo de cocción. Las cajas o los recipientes huecos de forma cuadrada se descongelan más rápido que un bloque sólido de alimento congelado.
- Separe las piezas/porciones a medida que se vayan descongelando. Las piezas/porciones congeladas por separado se descongelan mejor.
- Si algunas partes del alimento empiezan a calentarse, protéjalas con láminas pequeñas de papel de aluminio.
- Por ejemplo, es posible proteger algunas partes como las alitas o los extremos de los muslos de pollo, la cola del pescado, pero evitando que las láminas de papel de aluminio toquen las paredes interiores del horno durante la descongelación.

Sugerencias para la descongelación de carne

Para obtener mejores resultados, lea estas sugerencias al descongelar cualquier clase de carne.

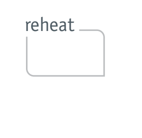
Carne	Cantidad normal	Sugerencias
• **Rosbif o cerdo**	2,5 a 6 lb (40 a 96 oz)	Empiece por colocar el alimento con la parte grasa hacia abajo. Al finalizar cada fase, dé la vuelta al alimento y proteja con láminas estrechas de papel de aluminio cualquier parte que se haya calentado. Deje reposar (cubierto) de 15 a 30 minutos.
• **Filetes, chuletas o pescado**	0,5 a 3 lb (8 a 48 oz)	Tras cada fase, cambie de posición el alimento. Si hay partes calientes o descongeladas, protéjalas con láminas estrechas de papel de aluminio. Retire cualquier pieza del alimento que esté prácticamente descongelada. Deje reposar (cubierto) de 5 a 10 minutos.
• **Carne picada/molida**	0,5 a 3 lb (8 a 48 oz)	Tras finalizar cada fase, retire cualquier pieza del alimento que esté prácticamente descongelada. Deje reposar (cubierto con papel de aluminio) de 5 a 10 minutos.
• **Pollo entero**	2,5 a 6 lb (40 a 96 oz)	Extraiga las vísceras del pollo antes de congelarlo. Inicie la descongelación del pollo colocando la pechuga hacia abajo. Al finalizar la primera fase, dé la vuelta al pollo y proteja con láminas estrechas de papel de aluminio cualquier parte que se haya calentado. Al finalizar la segunda fase, proceda otra vez a proteger con láminas estrechas de papel de aluminio cualquier parte que se haya calentado. Deje reposar (cubierto) de 30 a 60 minutos en el refrigerador.
• **Piezas de pollo**	0,5 a 3 lb (8 a 48 oz)	Tras finalizar cada fase, retire o cambie de posición cualquier pieza del alimento que esté prácticamente descongelada. Deje reposar de 10 a 20 minutos.

Reheat (recalentar)

La función Reheat (recalentar) ofrece 3 ajustes predefinidos de categorías para cocción rápida, que resultan muy prácticos.

Ejemplo: para recalentar 24 Oz de pasta

1. Oprima la tecla **Reheat** 3 veces para elegir la categoría Pasta. **En la pantalla aparecerá la palabra 24 Oz** (véase la tabla de categorías de calentamiento/ cocción).
2. Oprima la tecla **START**.



start
+30 sec

Categoría de tecla Reheat	Oprima	En pantalla aparece
Plato de comida preparada	1 vez	8 Oz
Cacerola	2 veces	16 Oz
Pasta	3 veces	24 Oz

Sugerencias para la cocción con la tecla Reheat

Recalentar/ cocinar	Instrucciones	Cantidad
Plato de comida preparada	Use solamente alimentos precocinados y refrigerados. Cubra el plato con papel plástico de envolver (poroso, que permite el escape de vapor) o papel de cera, metiendo el papel debajo del plato. Si el alimento no ha alcanzado la cocción que desea tras calentarlo con la función **Reheat**, caliéntelo más utilizando el tiempo de cocción y los ajustes de nivel de potencia manualmente. Contenido: • 3 a 4 oz (85 a 113 g) de carne de res, ave o pescado (hasta 6 oz — 170 g — en el caso de carne con hueso) • ½ taza (0,11 litro) de alimentos con almidón (papas, pasta, arroz, etc.) • ½ taza (0,11 litro) de verduras (aproximadamente 3 a 4 oz)	1 porción (1 plato)
Cacerola Pasta	Cubra el plato con una tapa o con papel plástico de envolver. Si el alimento no ha alcanzado la cocción que desea tras calentarlo con la función **Reheat**, caliéntelo más utilizando el tiempo de cocción y los ajustes de nivel de potencia manualmente. Revuelva los alimentos antes de servirlos. Contenido: • Cacerolas: alimentos refrigerados (por ejemplo, un guiso de carne de res o lasaña) • Pasta: espaguetis y raviolis en lata, alimentos refrigerados.	1 a 4 porciones

Sugerencias para los niveles de potencia de cocción

Los 10 niveles de potencia disponibles en el microondas permiten seleccionar la potencia de salida más adecuada al tipo de alimento que se va a cocinar. Como suele ser la norma al cocinar alimentos en el microondas, es mejor seguir las instrucciones de cocción en microondas impresas en el envase o la bolsa del alimento.

En la tabla siguiente se proporciona una lista de los niveles de potencia sugeridos para varias clases de alimentos que se pueden cocinar en el microondas.

Nivel de potencia	Potencia de salida del microondas	Usar para:
10 (alto/ máximo)	100 %	• Hervir agua. • La cocción de carne picada/molida. • La cocción de caramelo. • La cocción de frutas y verduras frescas. • La cocción de pescado y carne de ave. • Precalentar un plato/molde para gratinar. • Recalentar bebidas. • La cocción de tiras de beicon (tocino).
9	90 %	• Recalentar rápidamente rebanadas de carne. • Sofreír cebollas, apios y pimientos verdes.
8	80 %	• Recalentar cualquier alimento. • La cocción de huevos revueltos.
7	70 %	• La cocción de pan y productos a base de cereales. • La cocción de alimentos con queso y de la carne de res. • Tortas/tartas, panecillos (“muffins”), bizcochos de chocolate (“brownies”) y magdalenas (bizcochuelos).
6	60 %	• La cocción de pasta.
5	50 %	• La cocción de carne y aves enteras. • La cocción de flan/natillas. • La cocción de costillas, costillas asadas y carne asada (lomo).
4	40 %	• La cocción de trozos de carne de menor calidad. • Recalentar envases o bolsas de alimentos congelados.
3	30 %	• Descongelar carne, aves y mariscos. • La cocción de pequeñas cantidades de alimentos. • Terminar la cocción de guisos, estofados y algunas salsas.
2	20 %	• Ablandar mantequilla y queso crema. • Calentar pequeñas porciones de alimentos.
1	10 %	• Ablandar helado. • Elevar la masa con levadura.

Sugerencias para obtener mejores resultados

Para obtener los mejores resultados posibles al usar el horno microondas, lea las siguientes sugerencias:

- **Temperatura de almacenamiento**

  Los alimentos sacados del congelador o refrigerador tardan más en cocinarse que los alimentos que hayan estado a temperatura ambiente.

- **Tamaño**

  Las pequeñas porciones de alimentos se cocinan más rápido que las grandes. Las piezas de tamaño y forma similar se cocinan más uniformemente en conjunto. Para obtener resultados más uniformes, reduzca los niveles de potencia al cocinar porciones grandes de alimentos.

- **Humedad natural**

  Los alimentos muy húmedos se cocinan de forma más uniforme, ya que la energía de microondas calienta las moléculas de agua más eficazmente.

- **Revolver los alimentos**

  Revuelva los alimentos, tales que como guisos y verduras, de afuera hacia el centro, para distribuir el calor más uniformemente. Esto permitirá que los alimentos se cocinen más rápido. No es necesario revolverlos constantemente.

- **Voltear los alimentos**

  Dé la vuelta a alimentos tales que chuletas, asados o coliflores enteros a la mitad del tiempo de cocción. Esto permitirá que todas las caras del alimento se expongan de forma uniforme a la energía de microondas.

- **Posición de los alimentos**

  Sitúe las partes más delicadas de los alimentos, como las puntas de los espárragos, hacia el centro del plato de vidrio giratorio.

- **Distribución de los alimentos**

  Distribuya los alimentos que no tengan una misma forma, como las piezas de pollo o de salmón, con el lado más grueso hacia el borde del plato de vidrio giratorio.

- **Dejar reposar los alimentos**

  Tras sacar los alimentos del microondas, cúbralos con papel de aluminio o una tapa de cacerola y déjelos reposar para que terminen de cocinarse. Esto permitirá que los alimentos se cocinen en el centro y evitará que se cocinen demasiado en los bordes. El tiempo de reposo depende de la densidad y el tamaño de los alimentos.

- **Envolver los alimentos con toallas de papel o papel de cera**

  Los emparedados y muchas otras clases de alimentos que incluyen pan previamente horneado deben envolverse antes de ser colocados dentro del microondas, para evitar que se sequen durante la cocción.

Popcorn (palomitas de maíz)

⚠ PRECAUCIÓN

- **NO** deje el horno desatendido durante la cocción de palomitas.

La función “popcorn” permite la cocción de bolsas de 3 diferentes marcas de palomitas para microondas. Consulte la tabla siguiente para determinar el ajuste adecuado.

Cantidad	Oprimir la tecla “popcorn”
1,75 oz (51,75 ml)	**1 vez**
3,0 oz (89 ml, ajuste predefinido)	**2 veces**
3,5 oz (103,5 ml)	**3 veces**

Ejemplo: para la cocción automática de una bolsa de 3,0 oz (89 ml) de palomitas de maíz

1. Oprima la tecla **Popcorn** (1, 2 o 3 veces; consulte la tabla anterior para seleccionar la cantidad adecuada).
2. Oprima la tecla **START**.

Se escucharán señales sonoras cuando el proceso de cocción haya terminado.

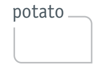
Potato (papas)

La función “potato” permite la cocción automática de 1, 2 o 3 papas (tiempos de cocción basados en pesos de 8 a 24 oz, equivalentes a 227 g a 680 g, respectivamente). Consulte la tabla siguiente para determinar el ajuste adecuado.

Cantidad	Oprimir la tecla “potato”
1 papa (ajuste predefinido)	**1 vez**
2 papas	**2 veces**
3 papas	**3 veces**

Ejemplo: para la cocción automática de 1 papa

1. Oprima la tecla **Potato** (1, 2 o 3 veces; consulte la tabla anterior para seleccionar la cantidad adecuada).



2. Oprima la tecla **START**.

Se escucharán 5 señales sonoras cuando el proceso de cocción haya terminado.

Notas:

- Antes de proceder con la cocción, pinche varias veces la papa con un tenedor.
- Una vez finalizada la cocción, deje reposar las papas durante minutos.

Beverage (bebidas)

La función “beverage” permite la cocción de 1, 2 o 3 tazas de una bebida. Consulte la tabla siguiente para determinar el ajuste adecuado.

Cantidad	Oprimir la tecla “beverage”
1 taza (aprox. 8 oz o 0,24 litro)	1 vez (ajuste predefinido)
2 tazas (aprox. 16 oz o 0,47 litro)	2 veces
3 tazas (aprox. 24 oz o 0,71 litro)	3 veces

Ejemplo: calentar 1 taza de bebida

1. Oprima la tecla **Beverage** (1, 2 o 3 veces; consulte la tabla anterior para seleccionar la cantidad adecuada).
2. Oprima la tecla **START**.

Se escucharán señales sonoras cuando el proceso de cocción haya terminado.

COCCIÓN AUTOMÁTICA

Sugerencias para la cocción con funciones automáticas

Función automática	Cantidad	Sugerencias
Popcorn (palomitas de maíz)	1,75 3,0 a 3,5 oz (0,05 a 0,10 litro) 1 bolsa	Realice la cocción de una sola bolsa de palomitas de maíz para cocción en microondas a la vez. Tenga cuidado al sacar la bolsa de palomitas de maíz del horno y también al abrirla. Deje enfriar el horno microondas al menos 5 minutos antes de volver a usarlo.
Potato (papas)	1,2,3 papas 8 16 a 24 oz (0,23 a 0,71 litro)	Pinche varias veces cada papa con un tenedor. Coloque de forma circular sobre el plato giratorio. Tras terminar la cocción, deje reposar de 3 a 5 minutos. Deje enfriar el horno microondas al menos 5 minutos antes de volver a usarlo. Use la tecla **start/+30sec** para aumentar el tiempo de cocción en el caso de papas más grandes.
Beverage (bebidas)	1,2,3 tazas (8 16 a 24 oz)	Use una taza de medir o una taza sencilla apta para uso en microondas. No cubrir. Coloque la bebida dentro del horno. Tras terminar la cocción, revuelva bien. Deje enfriar el horno microondas al menos 5 minutos antes de volver a usarlo. Las bebidas calentadas con la función “beverage” pueden calentarse mucho. Saque la taza con cuidado.

Cocción de carne en el horno microondas

Asegúrese de colocar la carne preparada sobre una parrilla de asado para microondas en una bandeja o plato para microondas. Empiece la cocción de la carne con la parte grasa hacia abajo y, si fuera necesario, utilice tiras estrechas de papel de aluminio para proteger la punta de los huesos, o bien las partes más finas de la carne. Tras la cocción, compruebe la temperatura de la carne en varios puntos antes de dejarla reposar durante el tiempo recomendado. Tenga en cuenta que las temperaturas incluidas en las tablas siguientes corresponden a las temperaturas de la carne en el momento de sacarla del horno; dichas temperaturas aumentarán durante el tiempo que se deje reposar la carne.

Carne	Nivel de potencia (Power level)	Tiempo de cocción (Cook time)	Instrucciones
• **Carne asada sin hueso** (hasta 4 lb o 1,81 kg)	Potencia alta (10) durante los primeros 5 minutos, luego potencia media (5).	12 a 17 min/lb a 160° F (71,11ºC) **(carne cocida a término medio)** 14 a 19 min/lb a 170° F (76,66ºC) **(carne bien cocida)**	Coloque la carne de res que va a asar con la parte grasa hacia abajo sobre la parrilla de asar. Cubra con papel de cera. Voltee la carne a la mitad del tiempo de cocción. Deje reposar* de 10 a 15 minutos.
• **Carne asada de cerdo sin hueso o con hueso** (hasta 4 lb o 1,81 kg)	Potencia alta (10) durante los primeros 5 minutos, luego potencia media (5).	15 a 20 min/lb a 170° F (76,66ºC) **(carne bien cocida)**	Coloque la carne de cerdo que va a asar con la parte grasa hacia abajo sobre la parrilla de asar. Cubra con papel de cera. Voltee la carne a la mitad del tiempo de cocción. Deje reposar* de 10 a 15 minutos.

* Calcule un aumento aproximado de 10° F (-12ºC) de temperatura durante el periodo de reposo de la carne.

Carne	Nivel de cocción	Sacar del horno	Tras dejar reposar (de 10 a 15 min.)
• Carne de res	**Término medio** **Bien cocida**	150° F (65,55ºC) 160° F (71,11ºC)	150° F (65,55ºC) 160° F (71,11ºC)
• Carne de cerdo	**Término medio** **Bien cocida**	150° F (65,55ºC) 160° F (71,11ºC)	150° F (65,55ºC) 160° F (71,11ºC)
• Carne de ave	**Carne roja** **Carne blanca**	170° F (76,66ºC) 160° F (71,11ºC)	170° F (76,66ºC) 160° F (71,11ºC)

Cocción de carne de ave en el horno microondas

Asegúrese de colocar la carne de ave sobre una parrilla de asado para microondas en una bandeja o plato para microondas. Cubra la carne de ave con papel de cera, para evitar salpicaduras. Utilice tiras estrechas de papel de aluminio para proteger la punta de los huesos, o bien las partes más finas de la carne o las partes que empiecen a cocinarse demasiado. Tras la cocción, compruebe la temperatura de la carne en varios puntos antes de dejarla reposar durante el tiempo recomendado.

Carne de ave	Tiempo de cocción/nivel de potencia	Instrucciones
• **Pollo entero** (hasta 4 lb o 1,81 kg)	Tiempo de cocción: 7 a 10 min/lb 180° F (82,22ºC) carne roja 170° F (76,66ºC) carne roja Nivel de potencia: medio alto (7)	Coloque la parte de la pechuga de pollo hacia abajo sobre la parrilla de asar. Cubra con papel de cera. Voltee la carne a la mitad del tiempo de cocción. Deje que prosiga la cocción hasta que los jugos de la carne se transparenten y que la carne junto a los huesos ya no tenga un tono rosado. Deje reposar de 5 a 10 minutos.
• **Piezas de pollo** (hasta 4 lb o 1,81 kg)	Tiempo de cocción: 7 a 10 min/lb 180° F (82,22ºC) carne roja 170° F (76,66ºC) carne roja Nivel de potencia: medio alto (7)	Coloque el pollo con la parte de los huesos hacia abajo y las partes con más carne hacia el centro (interior) del plato. Cubra con papel de cera. Voltee la carne a la mitad del tiempo de cocción. Deje que prosiga la cocción hasta que los jugos de la carne se transparenten y que la carne junto a los huesos ya no tenga un tono rosado. Deje reposar de 5 a 10 minutos.

Cocción de huevos en el horno microondas

- Nunca cocine los huevos sin punzar la cáscara ni recaliente huevos hervidos (duros) con la cáscara sin punzar, ya que pueden explotar.
- Siempre debe punzar la cáscara de los huevos para evitar que revienten.
- Permita la cocción hasta el ajuste previsto, ya que si se cocinan demasiado se pondrán duros.

Cocción de verduras en el horno microondas

- Las verduras deben lavarse justo antes de cocinarlas. Raras veces es necesario añadir más agua para su cocción. En el caso de la cocción de verduras más fibrosas, como las papas, las zanahorias y las verduras verdes, añada aproximadamente ¼ de taza (0,06 litro) de agua.
- La cocción de las verduras pequeñas (rebanadas de zanahorias, guisantes, habas, etc.) es más rápida que la de las verduras más grandes.
- Las verduras enteras, como las papas, la calabaza bellota o las mazorcas de maíz, deben colocarse de forma circular sobre el plato giratorio antes de proceder a la cocción. Su cocción resultará más uniforme si se voltean a la mitad del tiempo de cocción.
- Coloque siempre las verduras como el espárrago o el brócoli con la parte interior de los tallos hacia el borde del plato y las puntas hacia el centro.
- Cuando se realice la cocción de verduras troceadas, cubra siempre el plato con una tapa o papel plástico de envolver poroso (que permita el escape de vapor) apto para microondas.
- En el caso de las verduras enteras sin pelar, como las papas, la calabaza, la berenjena, etc., antes de la cocción es necesario punzar su piel en varios puntos, para evitar que revienten.
- Para lograr una cocción más uniforme, revuelva o redistribuya las verduras enteras a la mitad del tiempo de cocción.
- En la mayoría de los casos, cuanto más fibroso el alimento, más tiempo se requiere para dejarlo reposar. Por ejemplo, una papa asada debe dejarse reposar durante 5 minutos antes de servirla, mientras que un plato de guisantes se puede servir inmediatamente tras la cocción.

Cocción de pescado/mariscos en el horno microondas

Coloque el pescado sobre una parrilla de asado para microondas en una bandeja o plato para microondas. Asegúrese siempre de dejar que el pescado se cocine hasta que su carne se desmenuce fácilmente al pincharla con un tenedor. Utilice una tapa de cierre firme para cocinar el pescado al vapor; si se cubre el pescado con un material más fino, como papel de cera o toalla de papel, se generará menos vapor. Y asegúrese también de no cocinar más de lo necesario el pescado, comprobando si su cocción es suficiente tras un tiempo mínimo, para evitar que se cocine demasiado.

Mariscos/pescado	Tiempo de cocción/nivel de potencia	Instrucciones
Filetes (en rodaja) de pescado Hasta 1½ lb (680,38 gramos)	Tiempo de cocción: 7 a 11 min/lb Nivel de potencia: medio alto (7)	Coloque el pescado sobre una parrilla para asar, con las partes más gruesas hacia el borde de la parrilla. Cubra con papel de cera. Voltee y vuelva a distribuir el pescado a la mitad del tiempo de cocción. Permita la cocción hasta que el pescado se desmenuce fácilmente al pincharlo con un tenedor. Deje reposar de 3 a 5 minutos.
Filetes de pescado Hasta 1½ lb (680,38 gramos)	Tiempo de cocción: 4 a 8 min/lb Nivel de potencia: medio alto (7)	Coloque los filetes en un molde para hornear, colocando los trozos más finos debajo. Cubra con papel de cera. Si los filetes tienen más de ½ pulgada (1,27 cm) de grueso, voltéelos y vuelva a distribuirlos a la mitad del tiempo de cocción. Permita la cocción hasta que el pescado se desmenuce fácilmente al pincharlo con un tenedor. Deje reposar de 2 a 3 minutos.
Camarones Hasta 1½ lb (680,38 gramos)	Tiempo de cocción: 4 a 6½ min/lb Nivel de potencia: medio alto (7)	Coloque los camarones en un molde para hornear sin que se solapen. Cubra con papel de cera. Permita la cocción hasta que estén firmes y opacos, revolviéndolos 2 o 3 veces. Deje reposar 5 minutos.

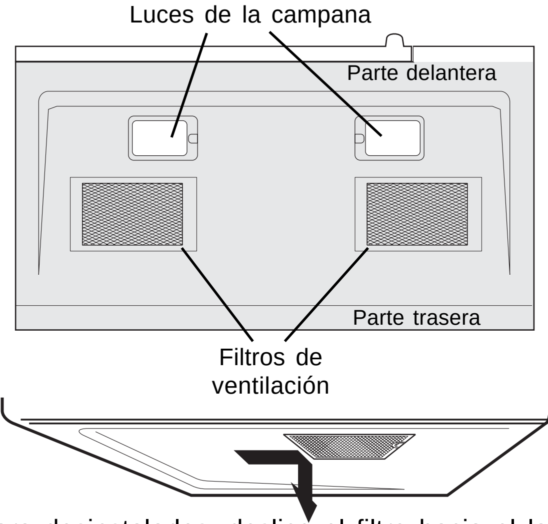
Desconecte el cable de alimentación antes de limpiar o deje abierta la puerta para desactivar el horno durante la limpieza.

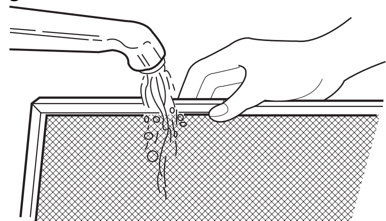
Limpieza de los filtros del ventilador de extracción

Los filtros del ventilador de extracción deben ser desinstalados y limpiados a menudo, generalmente al menos una vez por mes.

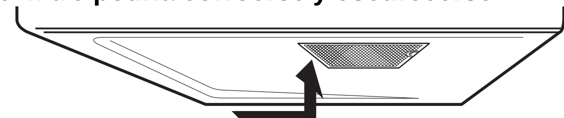
⚠ PRECAUCIÓN

Para evitar cualquier riesgo de lesiones personales o daños a la propiedad, no ponga en funcionamiento la campana de ventilación si los filtros no están debidamente instalados en la posición correspondiente.





1. Para desinstalarlos, deslice el filtro hacia el lateral. A continuación, tire del filtro hacia abajo y empuje hacia el otro lado. El filtro caerá liberado. Repita este procedimiento para el segundo filtro.



2. Sumerja los filtros del ventilador de extracción en agua caliente mezclada con un detergente suave o lave el filtro en el lavavajillas. Enjuague bien y agite el filtro para que se seque. **No use amoníaco Si lo hace, el aluminio del filtro podría corroerse y oscurecerse.**

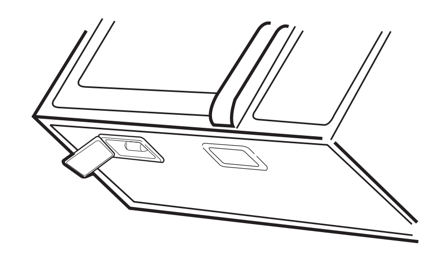
3. Para volver a instalar los filtros del ventilador de extracción, deslice el filtro dentro de la ranura y luego empuje hacia arriba y hacia el horno, para que quede firmemente trabado. Reinstale el segundo filtro siguiendo el mismo procedimiento.

Reemplazo de las luces de la campana

⚠ PRECAUCIÓN

Para evitar cualquier riesgo de lesiones personales o daños a la propiedad, póngase guantes siempre que vaya a reemplazar las bombillas de las luces de la campana.

1. Desconecte el horno microondas o corte el suministro eléctrico con el disyuntor del circuito principal.
2. Retire los tornillos de la cubierta de la bombilla de la luz correspondiente de la campana del microondas.



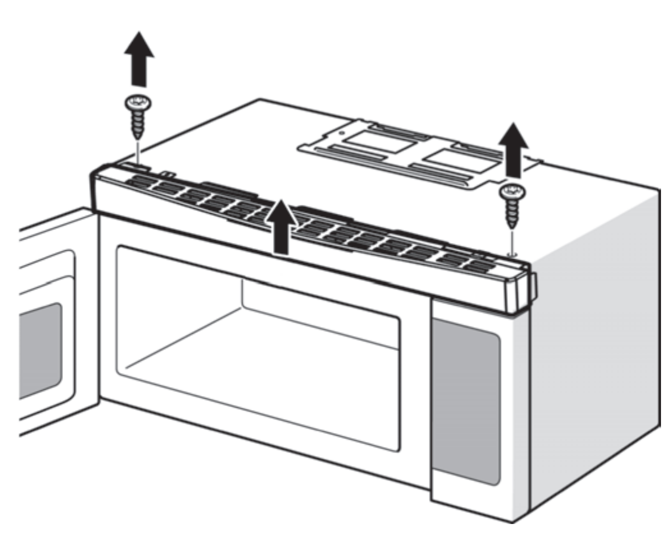
3. Reemplace la bombilla por una bombilla nueva de 40 vatios apta para electrodomésticos.
4. Vuelva a instalar la cubierta de la bombilla y a insertar/apretar los tornillos de montaje.
5. Vuelva a conectar el microondas al tomacorriente o vuelva a activar el suministro eléctrico en el disyuntor del circuito principal.

Desconecte el cable de alimentación antes de limpiar o deje abierta la puerta para desactivar el horno durante la limpieza.

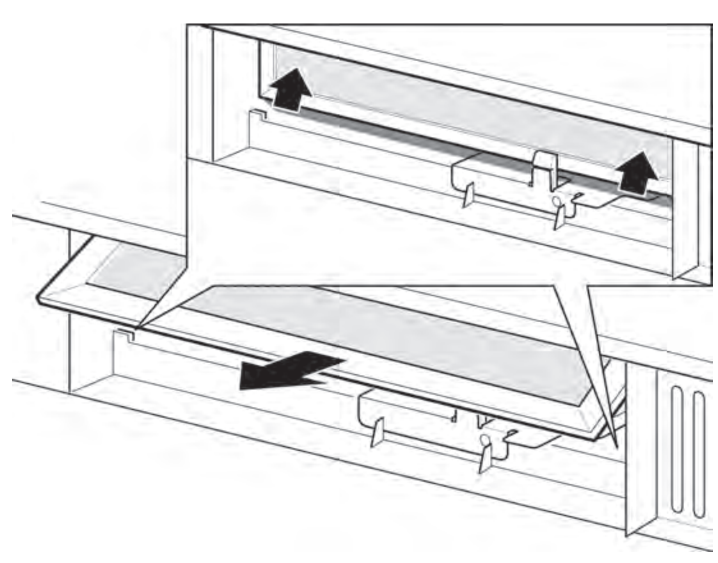
Reemplazo de el Filtro de carbón

El filtro de carbón, instalado en su horno microondas, sirve para la instalación de recirculación, cuando no hay ventilación. El filtro deberá cambiarse cada seis meses a un año dependiendo del uso.

1. Desconectar el suministro eléctrico al horno microondas en el panel de cortacircuitos o al desenchufar.
2. Retire los tornillos de instalación de la rejilla de ventilación
3. Tire de la rejilla para alejarla de la unidad



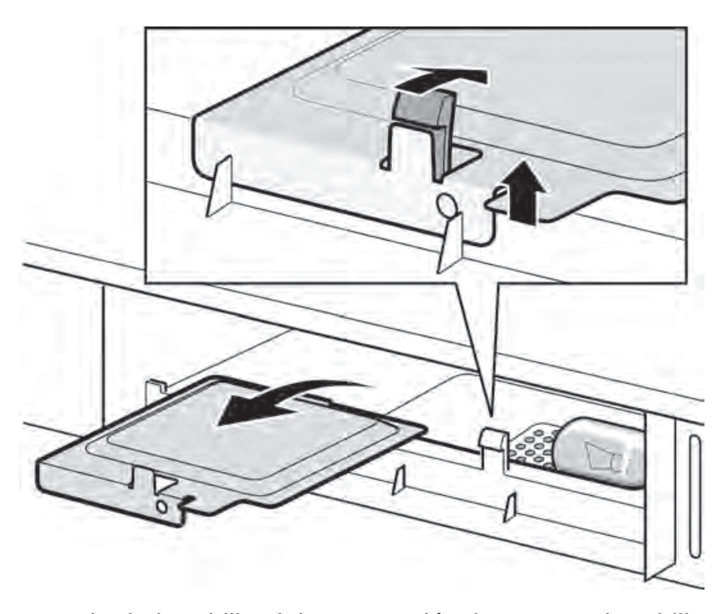
4. Retire el filtro de carbón presionándolo hacia adentro, girándolo y alejándolo de la unidad



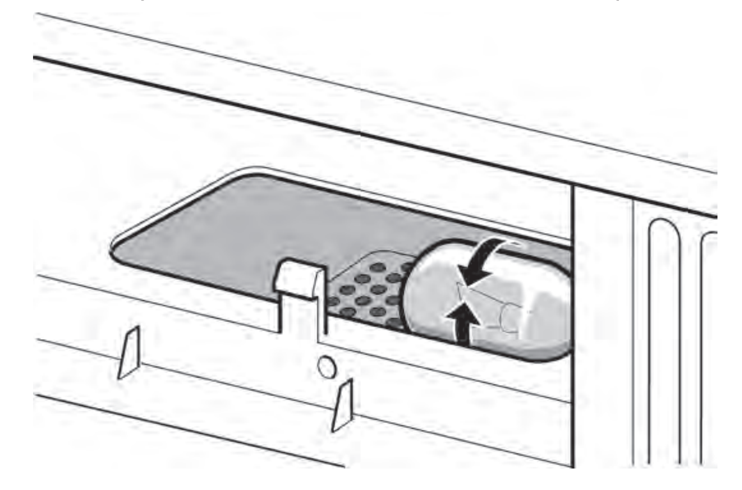
Reemplazo de la bombilla del horno

Retirar la rejilla protectora como indicado en los pasos 1 al 3 indicados más arriba para filtro de carbón si se encuentra deteriorado.

1. Abra la tapa de la luz ubicada detrás del alojamiento del filtro levantando cuidadosamente el borde delantero



2. Retire la bombilla vieja y reemplácela con una bombilla equivalente de 30 W disponible de su distribuidor de repuestos. También puede adquirir bombillas de repuesto en la mayoría de las ferreterías o tiendas de lámparas.



NOTA: NO USE UNA BOMBILLA DE MÁS DE 30 W

3. Vuelva a instalar la tapa de la luz del microondas presionándola cuidadosamente en su lugar. Vuelva a instalar el filtro de carbón. Presione la rejilla en su lugar (acoplando las lengüetas inferior y superior) y vuelva a instalar los tornillos de instalación de la rejilla.

Desconecte el cable de alimentación antes de limpiar o deje abierta la puerta para desactivar el horno durante la limpieza.

Sugerencias para la limpieza

Para obtener un mejor rendimiento y por razones de seguridad, mantenga el horno limpio, tanto en el interior, como el exterior. Tenga especial cuidado de mantener el panel interior de la puerta y el marco delantero del horno libre de restos de comida y grasa.

Nunca use esponjas ni polvos abrasivos de limpieza en el microondas. Limpie el microondas tanto por dentro, como por fuera con un paño suave y una solución de detergente suave y agua tibia (no caliente). Luego enjuague y seque completamente.

Limpie cualquier derrame inmediatamente, con una toalla de papel húmeda, sobre todo tras la cocción de alimentos con mucha grasa, como el pollo o el beicon/tocino.

Limpie el horno microondas una vez a la semana o más a menudo, si fuera necesario.

Siga estas instrucciones para la limpieza y el cuidado del horno microondas:

- Mantenga limpio el interior del horno. Los restos de comida o derrames de líquidos pueden adherirse a las paredes del horno, lo cual puede causar que no funcione eficazmente.
- Limpie cualquier derrame inmediatamente. Use un paño húmedo y limpio con jabón suave. **NO** use limpiadores ni detergentes abrasivos o ásperos.
- Para facilitar la eliminación de partículas de alimentos o líquidos, caliente 2 tazas (0,47 litro) de agua (añada el jugo de un limón, si desea mantener un olor a frescura en el interior del horno) en una taza de medición de 4 tazas, al nivel de potencia máximo, durante 5 minutos o hasta que el líquido hierva. Deje reposar dentro del horno durante 1 a 2 minutos.
- Cuando vaya a limpiar el interior del horno o el plato de vidrio giratorio, saque dicho plato. Para evitar que el plato de vidrio giratorio se quiebre, tenga cuidado al manipularlo y no lo sumerja en agua inmediatamente después de la cocción. Lave el plato de vidrio giratorio en agua tibia jabonosa o en el lavavajillas.
- Limpie la superficie exterior del horno microondas con jabón y un paño húmedo. Seque con un paño suave y limpio. Para evitar daños en las piezas internas del horno, no deje escurrir agua en ninguna de las rendijas o aberturas del horno.
- Limpie la ventana de la puerta del horno con jabón muy suave y agua. Asegúrese de utilizar un paño suave y limpio, para evitar rasguños.
- Si se adhiere vapor en la superficie interior o exterior de la puerta del horno, límpiela con un paño suave. La acumulación de vapor suele ocurrir cuando el horno funciona en entornos de alto grado de humedad y esto no es señal de que haya algún derrame.
- Nunca ponga en funcionamiento el horno si no hay ningún alimento en su interior, ya que esto puede dañar el tubo de magnetrón o el plato de vidrio giratorio. Se recomienda dejar una taza con agua dentro del horno cuando no esté en funcionamiento, a fin de evitar cualquier daño si se enciende por accidente.

VERIFICACIÓN DE LLAMADA DE SERVICIO

Por favor, verificar lo siguiente antes de llamar por servicio:

Colocar agua en una taza medidora dentro del horno microondas y cerrar la puerta de manera segura.
Operar el horno microondas durante 1 minuto en potencia HIGH (ALTA) al100%.

A	¿Se enciende la luz del horno?	SI ____	NO ____
B	¿Funciona el ventilador? (Colocar su mano sobre las ranuras de ventilación para verificar)	SI ____	NO ____
C	¿Gira la bandeja? (Es normal que la bandeja gire en cualquier dirección)	SI ____	NO ____
D	¿El agua en el horno está caliente?	SI ____	NO ____

Si la respuesta es “NO” a alguno de estos enunciados, por favor verifique la conexión eléctrica (enchufe), fusible y/o cortacircuitos. Si están funcionando adecuadamente, CONTACTE AL SERVICIO ESPECIALIZADO ELECTROLUX MÁS CERCANO.

Un horno microondas, nunca debe reparado por usted mismo o una persona sin conocimiento técnico.

NOTAS

1. Si el tiempo en la pantalla está marcando en regresivo de manera demasiado rápida, revisar el Modo de demostración en la página 22 y cancelar.
2. Si se programa el horno para más de 40 minutos a 80, 90 o 100 % de su nivel de potencia, éste se ajustará a sí mismo a 70 % de potencia después de los primeros 40 minutos de funcionamiento para prevenir cocinar en exceso.

ESPECIFICACIONES

Voltaje Línea CA:	Monofásico, 120 V, 60Hz, AC (Corriente Alterna) únicamente.
Potencia CA Requerida:	1550W 14,0 A (for FFMV164LS, FFMV162L(B,M,W,S,Q), CFMV164LS, CFMV162L(B,M,W,S,Q))
Potencia de Salida*:	1000 W
Frecuencia:	2450 MHz (Clase B/Grupo 2)**
Dimensiones exteriores (incluir la manija):	29 .88 ”(Ancho) x 15.75 ”(Alt.) x 15.04 ”(Prof.)
Dimensiones de la cavidad:	20.24”(Ancho) x 8.94”(Alt.) x 14.41”(Prof.)
Capacidad del horno microondas***:	1.6 pies^3
Uniformidad de cocción:	Sistema de bandeja giratoria
Peso:	55.1 libras Aprox., (neto) 62.8 lb.
Luz de trabajo/noche:	2 bombillas 30 W cada (bombilla incandescente)
Luz del horno:	1 bombilla 30 W cada (bombilla incandescente)

* La Comisión Electrotécnica Internacional (IEC) estandarizó el método para medir el nivel de vatios de salida. Este método de prueba es reconocido ampliamente.

** Ésta es la clasificación de los equipos ISM (Industriales, Científicos y Médicos) descritos en la Norma Internacional CISPR11.

*** La capacidad interna se calcula midiendo el ancho, profundidad y altura máximos. La capacidad real para contener alimentos es menor.

Cumple los estándares establecidos por:

FCC - Autorizado por la Federal Communications Commission.

DHHS - Cumple con la regla CFR, Título 21, Capítulo I, Subcapítulo J, del Departamento de Salud y Servicios Humanos.



- Este símbolo en la placa de datos significa que el producto está listado por Underwriters Laboratories, Inc.

c UL US - Este símbolo en la placa de datos significa que el producto está listado por Underwriters Laboratories, Inc. para utilizar en EE.UU. o Canadá.

INFORMACIÓN DE LA GARANTÍA DE LOS ELECTRODOMÉSTICOS MAYORES

Su electrodoméstico está cubierto por una garantía limitada de un año. Durante un año a partir de la fecha original de compra, Electrolux cubrirá todos los costos de reparación o reemplazo de cualquier pieza de éste electrodoméstico que se encuentre defectuosa en materiales o mano de obra cuando el electrodoméstico se instala, utiliza y mantiene de acuerdo con las instrucciones proporcionadas.

Exclusiones

Esta garantía no cubre lo siguiente:

1. Productos a los que se les quitaron o alteraron los números de serie originales o que no pueden determinarse con facilidad.
2. Productos que hayan sido transferidos del dueño original a un tercero o que no se encuentren en los EE.UU. o en Canadá.
3. Óxido en el interior o exterior de la unidad.
4. Los productos comprados "previamente usados o productos de muestra" no están cubiertos por esta garantía.
5. Pérdida de alimentos por fallas del refrigerador o congelador.
6. Productos utilizados para fines comerciales.
7. Las llamadas de servicio que no involucren el funcionamiento defectuoso ni los defectos de materiales o de mano de obra, o para electrodomésticos que no sean utilizados para uso normal del hogar o de acuerdo con las instrucciones proporcionadas.
8. Llamadas de servicio para corregir errores de instalación del electrodoméstico o para instruirlo sobre el uso del mismo.
9. Gastos para facilitar el acceso al electrodoméstico para el servicio, tales como la remoción de molduras, armarios, estantes, etc. que no eran parte del electrodoméstico cuando se envió de la fábrica.
10. Llamadas de servicio para reparar o reemplazar bombillas, filtros de aire, filtros de agua, otros consumibles, perillas, manijas u otras piezas decorativas.
11. Costos adicionales que incluyen, sin limitarse, cualquier llamada de servicio fuera de las horas de oficina, durante los fines de semana o días feriados, peajes, pasajes de transporte o millaje/kilometraje para llamadas de servicio en áreas remotas, incluyendo el estado de Alaska.
12. Daños al acabado del electrodoméstico o al hogar que hayan ocurrido durante la instalación, incluyendo, sin limitarse, los armarios, paredes, etc.
13. Dañós causados por: servicio realizado por compañías de servicio no autorizadas, el uso de piezas que no sean piezas genuinas Electrolux o piezas obtenidas de personas que no pertenezcan a compañías de servicio autorizado, o causas externas como abuso, mal uso, suministro eléctrico inadecuado, accidentes, incendios, hechos fortuitos or desastres naturales.

RENUNCIA DE RESPONSABILIDAD DE GARANTÍAS IMPLÍCITAS; LIMITACIÓN DE ACCIONES LEGALES

LA ÚNICA Y EXCLUSIVA OPCIÓN DEL CLIENTE BAJO ESTA GARANTÍA LIMITADA ES LA REPARACIÓN O REEMPLAZO DEL PRODUCTO SEGÚN SE INDICA. LOS RECLAMOS BASADOS EN GARANTÍAS IMPLÍCITAS, INCLUYENDO LAS GARANTÍAS DE COMERCIALIZACIÓN O APTITUD DEL PRODUCTO PARA UN PROPÓSITO ESPECÍFICO, ESTÁN LIMITADOS A UN AÑO O AL PERÍODO MÍNIMO PERMITIDO POR LEY, PERO NUNCA MENOS DE UN AÑO. ELECTROLUX NO SERÁ RESPONSABLE POR DAÑOS CONSECUENTES O INCIDENTALES COMO POR EJEMPLO DAÑOS A LA PROPIEDAD Y GASTOS INCIDENTALES OCASIONADOS POR EL INCUMPLIMIENTO DE ESTA GARANTÍA ESCRITA O DE CUALQUIER GARANTÍA IMPLÍCITA. ALGUNOS ESTADOS Y PROVINCIAS NO PERMITEN LA EXCLUSIÓN O LIMITACIÓN DE DAÑOS INCIDENTALES O CONSECUENTES O LIMITACIONES EN LA DURACIÓN DE LAS GARANTÍAS IMPLÍCITAS, DE MANERA QUE PUEDE QUE ESTAS LIMITACIONES O EXCLUSIONES NO SE APLIQUEN EN SU CASO. ESTA GARANTÍA ESCRITA LE OTORGA DERECHOS LEGALES ESPECÍFICOS. ESO POSIBLE QUE TAMBIÉN TENGA OTROS DERECHOS QUE VARÍAN DE UN ESTADO A OTRO.

Si tiene que solicitar servicio técnico

Guarde su recibo, el comprobante de entrega o cualquier otro registro de pago adecuado para establecer el período de la garantía si llegara a requerir servicio. Si se realiza la reparación, le conviene obtener y conservar todos los recibos. El servicio realizado bajo esta garantía debe ser obtenido a través de Electrolux utilizando las direcciones o números que se indican abajo.

Esta garantía sólo se aplica en los Estados Unidos y Canadá. En los EE.UU., su electrodoméstico está garantizado por Electrolux Major Appliances North America, una división de Electrolux Home Products, Inc. En Canadá, su electrodoméstico está garantizado por Electrolux Canada Corp. Electrolux no autoriza a ninguna persona a cambiar o agregar ninguna obligación bajo esta garantía. Nuestras obligaciones de reparación y piezas bajo esta garantía deben ser realizadas por Electrolux o compañía de servicio autorizado. Las especificaciones o características del producto según se describen o ilustran están sujetas a cambio sin previo aviso.

EE. UU.
1.800.944.9044
Electrolux Major Appliances
North America
P.O. Box 212378
Augusta, GA 30907

Electrolux

Canadá
1.800.265.8352
Electrolux Canada Corp.
5855 Terry Fox Way
Mississauga, Ontario, Canada
L5V 3E4

Impreso en China